Rotweiße Speise:

In eine Glasschüssel gibt man eine zweifingerdicke Schicht, nötigenfalls mit Fruchtsaft oder Süßmost verdünnte, rote Marmelade und bedeckt sie dicht mit zerbröckelten Makronen oder Resten von Kleingebäck. Dann kocht man ½ Liter entrahmte Milch mit Zucker und einer Prise Salz auf, würzt mit Vanillezucker, rührt 8 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine hinein und zieht, wenn die Masse anfängt zu erstarren, den steifen Schnee einiger Eiweiß darunter. Alsdann schüttet man sie über die Marmelade, läßt sie vollends steif werden und garniert die Speise mit eingemachten roten Früchten, Marmeladenhäufchen und gehackten Nüssen.

Graupenmarmeladenspeise:

300 g feine Graupen in Wasser dick und weich ausquellen, mit Zucker, etwas Salz, Saft einer Zitrone abschmecken und 4 Blatt aufgelöste weiße Gelatine darunterrühren. Die Graupen schichtweise mit Marmelade in eine Form füllen, erstarren lassen, stürzen, mit kalter Wein- oder Süßmostsoße überzogen auftragen und diese auch dazureichen.

4. Backwerk

Einfacher gefüllter Kuchen:

3 ganze Eier mit 180 g Zucker, 1 Prise Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren, 180 g Mehl mit 3 Teelöffel Backpulver vermischt dazurühren und erst die eine, dann die andere Hälfte des Teiges in vorgerichteter Springform 10–15 Minuten backen. Der eine Kuchen wird mit Marmelade bestrichen, der andere darübergedeckt und mit Puderzucker besiebt.

Marmeladenkuchen:

4 Eigelb werden mit 300 g feinem Zucker und 100 g geriebenen Nußkernen ½ Stunde lang recht dickschaumig gerührt, dann gibt man 50 g Kartoffelmehl mit 1 Teelöffel Backpulver vermischt, etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz dazu, zieht den steifen Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt den Kuchen in vorbereiteter Springform langsam lichtbraun, bei nicht zu starker Hitze. Nach dem Erkalten bestreicht man ihn mit einem Guß. Zu diesem schlägt man 2 Eiweiß zu steifem Schnee, mischt 100 g feinen Zucker und 50 g gehackte Nüsse darunter, streicht es über den Kuchen, stellt ihn in den nur lauwarmen Ofen bis der Überzug getrocknet ist.

Marmeladenplätzchen:

60 g Fett rührt man weich und mit 2 Eiern, 50 g Zucker nebst einer Prise Salz schaumig, gibt 250 g mit ½ Backpulver vermischtes Mehl und 200 g Marmelade dazu, setzt davon mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Rezeptdienst

Herausgegeben vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung
Berlin W 9

Marmelade

Deutsche Hausfrau! **Das ist es gerade!**

Obst ist das uns vertrauteste Erzeugnis der Natur! – Obst ist uns allen mehr oder weniger greifbar: im eigenen Garten, im befreundeten Nachbargarten, in den Obstgärtnereien, in den Obstgeschäften und auf dem Markt.

Obst gehört zu unserem Heimatsbild, zu unserem Marktbild, zu unserer Wirtschaft, in die Familie, in den Haushalt. Obst gehört zur volkstümlichen Nahrung, denn Obst ist gesund und erhält gesund.

Obst zumal als Marmelade! Denke daran, Hausfrau, nicht im ganzen Jahr steht Dir das frische Obst zur Verfügung. Du findest es aber als Quell der Gesundheit und des Wohlbefindens in der Marmelade wieder. Sie vermittelt Dir die Süße, den Duft und das Aroma des frischen Obstes.

Sie unterstützt Deinen Sparsamkeitssinn und Deine Tüchtigkeit, die aus Wenigem immer wieder ein Ganzes machen, aus scheinbarem Nichts immer noch ein Etwas, die sich aber in vielen, vielen Fällen immer noch mehr der

Marmeladen bedienen sollte, die aus heimischer Erzeugung stammen und die Dein Kaufmann Dir bietet.

Höre und staune! Die deutsche Erzeugung hat für das Jahr 1937 wieder 300 000 Zentner mehr davon hergestellt als im Vorjahr. Eine derartig freudige Aufnahme hat sie in allen Kreisen unseres Volkes gefunden.

Prüfe und rechne! Du erhältst die Vierfrucht- und Gemischte Marmelade zu 32 Pf., das Pflaumenmus zu 28 Pf. und das Rübenkraut (Rübensaft) zu 18 Pf. je ½ kg in bester Qualität. Diese geringen Preise für hochwertige Erzeugnisse sind nur durch die großzügige Verbilligungsaktion des Reiches möglich.

Denke und handle! Hier nun aus der Vielzahl einige Rezepte, von denen Deine Tüchtigkeit manche kennen wird, aus denen Du aber als findige Hausfrau durch Umstellung, Ergänzung, Verbindung mit anderem immer wieder Neues zu machen wissen wirst.

Marmeladen-Rezepte

1. Suppen

Grundrezepte: Die Marmelade verrührt man mit so viel Wasser, daß man 1½ Liter Flüssigkeit erhält, fügt Zitronenschale, Salz, Zucker nach Geschmack dazu und läßt das Ganze unter öfterem Umrühren aufkochen.

Als Bindemittel verwendet man:

a) Kartoffelmehl:

25 g Kartoffelmehl kalt anrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Einmal aufkochen lassen.

b) Grieß:

45 g Grieß unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Ungefähr 10 Minuten kochen lassen.

c) Kartoffelsago:

50–60 g Kartoffelsago unter Rühren in die kochende Flüssigkeit schütten. Etwa 30 Minuten ausquellen lassen.

Passende Einlagen für diese Suppen:

a) Grießklöße

⅛ Liter Milch, 40 g Grieß, 1 Ei, Salz, Zucker nach Geschmack.

Die Milch mit Salz, Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß hineinschütten, so lange rühren bis die Masse sich als Kloß vom Topf löst. Das Ei in die heiße Masse geben, gut verrühren und erkalten lassen. Mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen und in der Obstsuppe einige Minuten ziehen lassen.

b) Schwemmklöße:

⅛ Liter Milch, 60 g Mehl, etwas Fett, 1 Ei, Salz, Zucker nach Geschmack, auch evtl. 1 Zitronenschale.

Zubereitung siehe Grießklöße.

c) Quarkklöße:

¼ kg Quarg, 1 Ei, 20–30 g Mehl, je nach Beschaffenheit des Quargs, evtl. 1–2 geriebene gekochte Kartoffeln, Salz, Zucker nach Geschmack, Vanillezucker.

Den Quarg durch ein Sieb streichen und mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen und sie in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Abtropfen lassen und in die Obstsuppe geben.

2. Warme Süß-Speisen

Marmeladenspeise gebacken:

24 kleine Zwiebäcke, Marmelade, 2 Eier, ½ Liter Milch, Zucker. Die Zwiebäcke werden dick mit Marmelade bestrichen, je 2 + 2 aufeinander geklappt und lagenweise in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, mit Zucker bestreut, mit den in der Milch verquirlten Eiern übergossen und ½ Stunde gebacken.

Haferflockenomelett mit Marmelade:

Man mischt 2 Eßlöffel Haferflocken und 2 Eßlöffel Weizenmehl, verrührt diese mit 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker, einer Tasse entrahmter Milch und 1 gestr. Teelöffel Salz zu einem glatten Teig, verquirlt ihn kräftig 20 Minuten lang. Dann fügt man den Schnee von 2 Eiweiß hinzu und bäckt das Ganze als Omelett auf einer Seite braun. Man streicht auf die eine Seite Marmelade, schlägt die andere darüber und reicht das Omelett mit einer Fruchtsoße.

Hefering:

300 g Mehl, 25 g Hefe, ⅜ Liter Milch, 60 g Zucker, 50 g Fett zum Hefeteig verarbeiten, nach dem Aufgehen in einer Ringform backen. Der Hefering wird gestürzt und in die Form eine Mischung von 2 Eßlöffel Obstsaft, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak, 2 Eßlöffel Apfelwein, 2 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Paket Vanillezucker gefüllt. Den Hefering hebt man vorsichtig wieder in die Ringform hinein und läßt die Flüssigkeit einziehen. Danach wird er herausgestürzt, mit 200 g Marmelade bestrichen und mit gehackten Nüssen bestreut. Dazu reicht man Kompott oder Marmeladensoße.

Marmeladensoße:

4 Eßlöffel Marmelade, ½ Liter Wasser, 10 g Kartoffelmehl, etwas Süßmost oder Apfelwein. Die Marmelade läßt man mit der Flüssigkeit zum Kochen kommen, gibt das angerührte Kartoffelmehl dazu und läßt aufkochen. Man reicht die Soße warm oder kalt.

3. Kalte Süß-Speisen

Marmeladengrütze:

500 g Marmelade verdünnt man mit ¾ Liter Apfelwein oder Apfelsaft, bringt sie zum Kochen und läßt so viel Sago, Grieß oder angerührtes Kartoffelmehl darin ausquellen, daß die Masse ziemlich steif wird, füllt sie in eine kalt ausgespülte Form und trägt sie gestürzt mit Vanillensoße auf. Will man die Speise in einer Glasschüssel anrichten, kocht man sie etwas weniger steif, und gibt eine Vanillen- oder Nußkrem darüber. Recht kühl auftragen.